Anno XXXIV — Fasc. 791 Roma, 1° Novembre 1938-XVII (*Spedizione in abbonamento postale*)

La Rivista Agricola

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 4 NOV 1938

Fondatore e Direttore
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

SOMMARIO DEL FASCICOLO 791 (1° Novembre 1938)-XVII

Sono stati gli Agricoltori francesi a spingere Daladier verso Monaco (*Carlo Alberto Cortina*) — La coltivazione delle piante medicinali (*Dott. Branzoli-Zappi*) — La conservazione delle frutta (*Prof. Dalmasso*) — Note Vinicole di Stagione (*Dott. Beta*) — Curiosità Enologica: I bagni di mosto in fermentazione contro i dolori reumatici — Curiamo le piante! Consigli per Novembre (*Dott. Virginia Bongini*) — Allevamento razionale del Coniglio (*Danilo Milesi*) — Note pratiche per l'inverno — Cronaca Agraria — In Biblioteca — Rubrica di Varietà: L'« Ora dell'Agricoltore » alla Radio.

e

Curiamo le Piante

Si pubblica ogni quindici giorni

PRATI
FORAGGI
BESTIAME

Erba medica - Trifoglio
Sulla - Lupinella

se opportunamente cucinati raddoppiano la produzione con grande risorsa per la stalla. Spargere per ettaro, interrando poi i concimi con erpice:

PERFOSFATO MINERALE q.li 6
SOLFATO AMMONICO „ 1

Oltre ad incrementare fortemente la produzione, la concimazione migliora la qualità dei foraggi, specialmente per quanto riguarda l'elemento FOSFORO, indispensabile per la robustezza organica e per la salute degli animali.

Come tutti i prodotti della Società
BOMBRINI PARODI-DELFINO
i preferiti nel campo agricolo sono

Perfosfati Minerali B P D
degli Stabilimenti di COLLEFERRO (Roma)

Zolfi raffinati ventilati B P D
della Raffineria di MERCATO SARACENO (Romagna)
venduti dalla

S. A. La Commerciale B. P. D.
ROMA - Corso Umberto I, 267 - ROMA

La stessa Società vende anche
CALCECOL
(nome e marca depositati)
Calce Idrata colloidale in polvere tecnicamente pura
speciale per preparazione delle poltiglie Bordolesi
ISTRUZIONI E CAMPIONI A RICHIESTA

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITÀ: Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 31-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. **24** - Estero L. **34** - Abb. sem.: L. **13** - Estero L. **18** - Un fasc. L. **1,20**
Col premio gratuito e franco ***"L'Almanacco degli Agricoltori"*** Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni

Banca Nazionale del Lavoro

Istituto di Credito di Diritto Pubblico
Capitale L. 180.000.000

Tutte le operazioni di Banca
Servizi di esattoria e Tesoreria
Direzione Generale - ROMA

113 Dipendenze in Italia e nell'Africa Italiana - Corrispondenti in tutta Italia ed all'estero.

Sez. Autonoma per il Credito Cinematografico
Capitale L. 40.000.000
Sez. Autonoma per il Credito Fondiario
Cap. e Ris. L. 83.630.738
Sez. Aut. per il Credito Alberghiero e Turistico
Capitale L. 50.000.000
Credito Agrario - Credito Peschereccio

Torino - Milano - Padova - Firenze
Roma - Napoli - Palermo

G. BIBLIOTECA AGRICOLA G. B. PARAVIA FORAGGI B.

P A R A V I A

BASSI EDOARDO - **Il prato stabile.** Con 26 tavole fuori testo. **L. 4 —**

BASSI EDOARDO - **Le piante foraggere da erbaio e la foraggera da tubero.** Con 12 tavole fuori testo. **L. 4 —**

BASSO CRISTIANO - **Il ladino.** Con illustrazioni nel testo e 5 tavole fuori testo. **L. 4 —**

GIODA ALESSANDRO - **Pascoli alpini.** Con 13 tavole fuori testo e 17 figure nel testo. **L. 4 —**

TORTI ETTORE - **I silos per foraggi. Note pratiche per gli agricoltori.** Con 16 figure nel testo e 10 tavole fuori testo. **L. 4 —**

& C.

BANCA D'ITALIA

CAPITALE VERSATO L. 300.000.000

Amministrazione Centrale - ROMA

SEDI:

Ancona - Bari - Bologna - Firenze - Genova - Livorno - Milano - Napoli - Palermo - Roma - Torino - Trieste - Venezia.

SUCCURSALI

Agrigento - Alessandria - Aquila - Arezzo - Ascoli Piceno - Asti - Avellino - Barletta - Belluno - Benevento - Bergamo - Bolzano - Brescia - Brindisi - Cagliari - Caltanissetta - Campobasso - Carrara - Caserta - Castellammare di Stabia - Catania - Catanzaro - Chieti - Como - Cosenza - Cremona - Cuneo - Ferrara - Fiume - Foggia - Forlì - Gorizia - Grosseto - Imperia - Lecce - Lucca - Macerata - Mantova - Massa - Messina - Modena - Novara - Padova - Parma - Pavia - Perugia - Pesaro - Pescara - Piacenza - Pisa - Pistoia - Pola - Potenza - Ravenna - Reggio Calabria - Reggio Emilia - Roma - Rovigo - Salerno - Sassari - Savona - Siena - Siracusa - Sondrio - Spezia - Taranto - Teramo - Terni - Trapani - Trento - Treviso - Udine - Varese - Vercelli - Verona - Vicenza - Viterbo - Zara.

AGENZIE:

Aosta - Biella - Bressanone - Casale Monferrato - Cesena - Civitavecchia - Cotrone - Empoli - Enna - Faenza - Frosinone - Genova - Iesi - Iglesias - Ivrea Lecco - Lodi - Lugo - Marsala - Matera - Milano - Milazzo - Monfalcone - Monza - Napoli - Nuoro - Pallanza - Pescia - Pinerolo - Postumia - Prato in Toscana - Ragusa - Rieti - Rimini - Riva di Trento - Roma - Rovereto - San Pier d'Arena - San Remo - Sora - Tolmino - Torre Annunziata - Vibo Valentia - Vigevano - Voghera.

FILIALI NEI POSSEDIMENTI ITALIANI.

Nell'Africa Orientale: Addis Abeba - Asmara - Mogadiscio - Chisimaio - Cheren - Massaua.

Nell'Africa Settentrionale: Tripoli - Bengasi.

Nelle Isole Egee: Rodi.

BANCO DI NAPOLI

ISTITUTO DI CREDITO DI DIRITTO PUBBLICO
FONDATO NEL 1539

Fondi di dotazione e riserve Lire UN MILIARDO E MEZZO

La Banca più antica esistente nel mondo
Il più ingente complesso di fondi patrimoniali
e di riserva fra gli Istituti di credito italiani

Direzione Generale: NAPOLI

SEZIONE DI CREDITO AGRARIO:

— 21 Uffici Provinciali — 108 Agenzie autorizzate ad esercitare direttamente il credito agrario — 326 Enti intermedi
— Tutte le operazioni di credito agrario di esercizio e di miglioramento
— Credito peschereccio

Attività della Sezione nel decennio 1927-1937

Lire 3 MILIARDI 360 MILIONI di operazioni compiute
Lire 7 MILIONI erogate per premi e sussidi alle Istituzioni che svolgono opera proficua per l'agricoltura

BANCA POPOLARE COOPERAT. ANONIMA DI NOVARA
a capitale illimitato - Fondata nel 1872 - Sede Sociale e Centrale
NOVARA
Num. 6 Sedi - N. 80 succursali - N. 137 Agenzie
Sedi: GENOVA-MILANO-NOVARA-ROMA-TORINO-VENEZIA
TUTTE LE OPERAZIONI DI BANCA

DITTA
Pietro Graziani
Via Garibaldi 149 FERRARA

POZZI ARTESIANI - TRIVELLAZIONI - SONDAGGI
IMPIANTI IDRICI - IRRIGAZIONI - ACQUEDOTTI
RICERCHE MINERARIE CON PROVE DI RABDOMANZIA

Sopraluoghi e preventivi a richiesta
Le migliori condizioni e prezzi
L'esecuzione più accurata

Ditta di fiducia dei R.R. Ministeri
Enti parastatali
comunità religiose ecc.

COL TELEFONO
non v'è isolamento

Il telefono sopprime le distanze

Il telefono è vita

La Società Telefonica Tirrena (T. E. T. I.)
ha diffuso grandemente i servizi telefonici
rurali nella sua vasta zona di concessione

(Liguria - Toscana - Lazio - Sardegna)

INDIRIZZI UTILI

Allevamenti vari

Azienda Agricola VENTURI
GALLIERA (Bologna)
Il più importante allevamento italiano di Pecore Caracul e Nutrie
É Concessa la visita all'allevamento
Si forniscono notizie ed istruzioni.

CONIGLI - CANI
POLLI-INCUBATRICI
CHIEDERE LISTINO
Premiato Stab. di Avicoltura
L. Pochini - Settignano (Firenze)
Chiedere listino gratis
Volendo il catalogo franco raccomandato spedire L. 5

Dott. LINO ZANONI
CARPI (Modena)
LIVORNESE selezionata
CONIGLI da carne e da pelliccia
COLOMBI - FARAONE - FAGIANI - TACCHINI
Chiedere listino rimettendo francobollo da cent. 50

Premiato Grande Allevamento
del
Pappagallino ondulato d'Australia
in tutti i colori esistenti
Geom. Roberto D'Orazio
Via Arcipeschieri „ MESSINA

Vivai e viti

Premiato Stabilimento Alberifrutticolo
G. FAGNOLI & Figli
TERRA DEL SOLE (Forlì)
PIANTE FRUTTIFERE, D'ORNAMENTO
OLMI PUMILA
Viti - Semi - Rosai ecc.
CATALOGO GRATIS A RICHIESTA

VIVAIO SCUOLA
E. OTTAVI
CECCANO (Roma)
Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle miglior specie e varietà.
Viti innestate su ceppo americano. — **Prezzi modici**
Chiedere catalogo

Viti Americane e Alberi da Frutto
da preferirsi
ANTONINO BUCCA
MILAZZO (Messina)
Domandare catalogo gratis

Mangimi per bestiame

Pollicoltori
sia per l'acquisto dei vostri mangimi completi e composti, che materie prime separate, chiedete listino di vendita direttamente alla
Fabb. It. Mangimi concentrati "ALADINA„
Milano - Rogoredo - Cas. Post. 3

Enologia

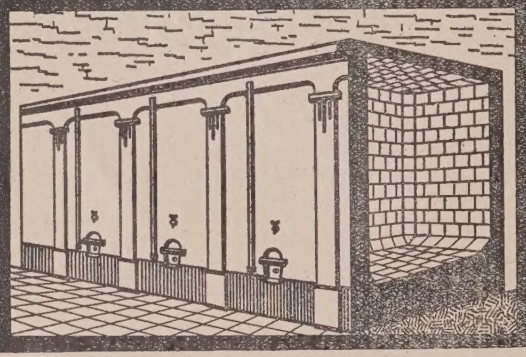
VINI SEMPRE SANI
Ditta Cav. G. B. RONCA
Verona - Piazza Erbe, 28
Conservatrice - Disacitante
Chiarificante - Rigeneratore
Sale composto speciale
BREVETTO N. 2723

Disinfettanti

CREOLINA
Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scientifiche
Contro l'AFTA EPIZOOTICA nè caustica nè tossica
DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE
ed esigere sempre il vero nome " CREOLINA „
Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie
Unico fabbricante GUGLIELMO PEARSON Sampierdarena

BOTTI IN CEMENTO

CON O SENZA RIVESTIMENTO DI VETRO



PER VINI · LIQUORI · OLII

Prima Ditta specializzata in Italia dal 1884

BORSARI & C. MILANO
VIA SILVIO PELLICO 7

SGARAVATTI
SEMENTI
PADOVA

Le più vaste colture d'Italia per le sementi selezionate

CATALOGO GRATIS

PREMIATA DITTA ORTICOLA
Paolo Bartolozzi & F.gli
PISTOIA

È uscito di recente, sempre più completo il

Nuovo Catalogo Illustrato

Più che un Catalogo è un Vademecum del frutticultore moderno, trattando, sia pure succintamente, ma con chiarezza, molti importanti argomenti inerenti alla frutticultura moderna.

Si spedisce ovunque contro rimborso delle spese postali (cent. 50).

PIANTE
DA FRUTTO - DA PARCO - DA GIARDINO
E PER L'AGRICOLTURA
SGARAVATTI
SAONARA PIANTE
PADOVA

250 Ettari di coltura Un secolo di vita
CATALOGO GRATIS

La pubblicità è il compagnatico degli affari — chi non ne fà, si riduce a pane ed acqua.

L'ECO DELLA STAMPA
Via Giuseppe Compagnoni, 28 - Milano

ricerca attentamente ed ininterrottamente sulle pubblicazioni periodiche, tutto ciò che si riferisce alla vostra persona, alla vostra industria, al vostro commercio.
Chiedere condizioni di abbonamento con semplice biglietto da visita.

L'ARALDO della STAMPA
legge e ritaglia
tutti i giornali e riviste del Mondo

Agricoltori, chiedere schiarimenti a
Piazza Campo Marzio, 3 - Roma
Telefono 65 867

RADIOMARELLI

ANNO XXXIV — Roma, 1o Novembre 1938-XVII — FASCICOLO 791

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: Medaglia d'Argento all'Esposizione Internazionale di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al "Merito agrario" del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internazionale di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internazionale di Torino 1928.

Abb. Annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. L. 1,20 - Abb. sostenitore L. 50.
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: Via degli Scipioni, 181 - Roma (133) - C. c. postale n. 1-12895 - Tel. 31845

Sono stati gli Agricoltori Francesi a spingere Daladier verso Monaco

Non è stato soltanto il signor Picht, Presidente dell'Unione Federale degli Ex Combattenti di Francia a mandare un formidabile appello al Paese per invocare un Governo di Salute Pubblica. Non è stato soltanto, più recentemente, il Conte di Parigi l'ultimo Pretendente al Trono di Francia a sconfinare clandestinamente dall'esilio con una incursione aerea, per fare appello, in un convegno giornalistico notturno, all'unione di tutti i francesi al fine conclusivo di... restaurare la Monarchia, imitando con questo suo gesto tardivo quello più simpatico del suo predecessore Duca d'Orleans (*le Prince Gamelle*, come fu poi chiamato dai *gamins* parigini), il quale, compiendo vent'anni, si era presentato alla Sua *mairie* come recluta per estrarre il suo numero di leva.

Non è stata soltanto, infine, la Federazione Nazionale dei Contribuenti Francesi a pubblicare il violentissimo manifesto dell'« *Arretes les voleurs!* ». Arrestate i ladri, invocando una Commissione d'inchiesta sul come furono spesi i duecento miliardi destinati in meno di vent'anni alla Difesa Nazionale, che ha obbligato la Francia a... subire la volontà della Germania.

Ma sono stati gli agricoltori, prima, assai prima, e tempestivamente, a lanciare il pauroso e decisivo grido d'allarme sulla tragica situazione del Settembre scorso.

Sono stati gli agricoltori a rivolgersi imperiosamente a Daladier, e a spingerlo a recarsi a Monaco di Baviera a fianco di Chamberlain, per decidere con Hitler e con Mussolini di dare al Mondo la Pace.

Ce ne dà notizia la *Revue des Agréculteurs de France*, organo della potentissima Società degli Agricoltori francesi, la quale, nel suo Editoriale del Fascicolo di Ottobre, giuntoci in questi giorni, narra che nelle tragiche giornate di settembre, quando il flagello della guerra pareva inevitabile, i Dirigenti hanno fatto un estremo ed energico appello a Daladier, *perchè la guerra fosse evitata con qualsiasi mezzo.*

Questo appello fu mandato al Capo del Governo — previa l'invocazione al Ministro di Agricoltura Quenille di appoggiarlo con tutte le sue forze — il 27 settembre.

« L'ultima guerra — si diceva nell'appello — è costata alla popolazione rurale la perdita di un milione fra i suoi uomini migliori. La politica sociale di questi ultimi anni (leggi del Fronte Popolare) ha ridotto il numero dei rurali di Francia *molto al di sotto degli effettivi necessari* per coltivare il territorio ».

E l'appello aggiungeva tragicamente: « Una nuova guerra corrisponderebbe, questa volta, alla distruzione della nostra agricoltura; e senza agricoltura, che cosa rimarrebbe della Francia?!... Una guerra vittoriosa sarebbe pressochè nefasta come una guerra perduta!... ».

Certamente questo disperato appello dei rurali, rispondente alla più spaventosa verità, ha avuto un gran peso sull'operato del Capo del Governo francese, il quale, vinte le ultime titubanze tenute vive nel suo animo dalle minaccie comuniste interne... ed esterne, ha definitivamente presa la decisione di partire per Monaco...

Così è dimostrato ancora una volta il peso che, in tutto il mondo, gli agricoltori possono e debbono esercitare sui destini dei popoli.

Il nostro grande Mussolini, in un Suo memorabile discorso, ha detto un giorno che « *del mezzo milione di uomini mandati in Africa per conquista dell'Impero quattrocentomila, coè quattro quinti, erano rurali* ». Perciò ad essi mandava il più alto e più meritato saluto di premio e di gratitudine.

Già il nostro amatissimo Re Vittorio Emanuele III, trentatre anni fa, in una nobile lettera del 24 gennaio 1905, scriveva che « Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione ».

Influenza giusta e ben meritata a cui il grandissimo Capo che ci ha ridato l'Impero ha sempre, e coi fatti, reso pieno ed incessante omaggio.

CARLO ALBERTO CORTINA

La coltivazione delle piante medicinali

La natura, nel creare l'uomo soggetto a tante infermità, gli ha fornito, nella varietà delle piante, i rimedi a tutti i suoi mali. Fino dagli antichi tempi i popoli si sono accorti di tale dono ed hanno imparato a valersi di quelle piante del luogo che alle singole infermità offrivano sicuro sollievo.

L'alchimia coi suoi filtri, prima, la medicina coi suoi preparati, poi, hanno tratto dalle piante decotti, unguenti, pillole e sapienti composizioni recando così ai popoli di altre regioni i benefici di quelle nei quali le benefiche piante nascevano spontanee.

Alcuni rimedi derivati da una sola pianta che nasce spontanea in un solo paese sono ora di uso universale, riconosciuti e adottati da tutte le scuole, da tutti i medici del mondo. Basti l'esempio della China originaria del Perù.

L'Italia, che ha un clima variato, dalle cime nevose delle Alpi alle terre torride della Sicilia, è stata favorita dalla natura in modo speciale e gran parte delle piante medicinali nascono spontanee nei vari luoghi. Molte altre crescono spontanee, o possono essere coltivate nelle nostre Colonie d'Africa.

Potremo così anche in questo campo renderci quasi totalmente indipendenti dall'estero, poichè anche quelle poche che non allignano spontanee nelle nostre terre, e non possono essere coltivate, possono però essere sostituite da altre che possiedono analoghe proprietà e che, con sapienti combinazioni, possono sortire gli stessi benefici effetti.

Il raggiungere l'autarchia nel campo delle piante medicinali non è cosa di poco conto. L'importazione di cortecce, semi, foglie e fiori secchi, l'importazione di medicinali derivati da piante raggiungono cifre rilevantissime, poichè i prezzi sono carissimi e debbono essere pagati in oro.

Il valore delle piante medicinali importate è stato di:

Lire 1.262.000 nel 1934
Lire 1.682.000 nel 1935
Lire 1.703.000 nel 1936

con un aumento sintomatico.

L'on.le Borghese nella sua bella relazione sul Bilancio dell'Agricoltura 1938-39 osserva oppurtunamente: « Il tributo che le « piante officinali pagano alla importazione è superiore a quello « che viene ad esse attribuito sotto la voce unica di — piante me« dicinali. — La cifra infatti non comprende tutti i prodotti ed « esclude gli estratti, il complesso dei quali grava per un onere « che supera i 10 milioni di lire ».

A questi 10 milioni si dovrebbero aggiungere anche i preparati medicinali a base di piante officinali. Si notò infine che i valori denunciati alla dogana sono quasi sempre inferiori ai valori reali, il cui controllo in materia di piante, estratti e medicinali sfugge alla competenza degli agenti doganali.

Da qualche tempo la medicina italiana si orienta verso le piante medicinali, abbandonando gran parte dei prodotti sintetici introdotti nella terapia per sfruttare le scorie di alcune industrie. Vediamo così rimessi in onore gli insegnamenti delle nostre antiche scuole di medicina, che rifulsero di tanta gloria nell'antichità.

Quasi tutte le composizioni farmaceutiche, tutte le specialità medicinali hanno oggi per base: radici, fiori, bulbi, rizomi di piante medicinali.

Raggiungere l'autarchia per le piante medicinali è dunque non solo un interesse nazionale, ma un dovere patriottico al quale tutti debbono contribuire.

Anzitutto bisogna insegnare a non gettar via tutto ciò che può essere utilizzato.

Pochi sanno, ad esempio, che i frutti di ippocastano, che vediamo a terra nei viali e servono di trastullo ai ragazzi, servono anche a diverse preparazioni medicinali, così i frutti di ginepro, e di cipresso, le gemme di pino marittimo, la corteccia secca del fusto e dei rami di quercia, le foglie di castagno, di eucalipto, di tiglio, di noce e di carciofo, i fiori di pesco, di sambuco e di viola mammola, le radici di prezzemolo e di gramigna, la scorza d'arancio, le foglie e il mallo di noce, il rosmarino, il melograno, il mais, la salvia, il papavero rosso o rosolaceo, la gramigna e persino l'ortica con la quale si prepara un depurativo ed una ottima lozione pei capelli.

In molti paesi vi sono dei poveretti che vanno raccogliendo di tali foglie, fiori e radici e le vendono poi agli erboristi, i quali forniscono a lor volta gli stabilimenti per la preparazione dei medicinali, sotto forma di estratti fluidi, unguenti, pillole ed infine, con la composizione di vari elementi, quelle specialità medicinali che, con nomi diversi, spesso anche esteri, riempiono gli scaffali delle farmacie.

Abbiamo dunque tre categorie: I cercatori-raccoglitori che girano la campagna, gli erboristi che formano per così dire gli ammassi, gli stabilimenti farmaceutici che preparano i medicinali.

Manca totalmente, o quasi, la quarta categoria, quella dei coltivatori di piante medicinali!

Ed è questa la più necessaria.

La coltivazione delle piante medicinali non presenta difficoltà, non richiede speciale competenza, nè eccessive spese; è un lavoro di giardinaggio che chiunque possegga un pezzo di terra può iniziare, come un divertimento utile non solo a sè, ma anche al paese.

Basta procurarsi da un erborista i semi e seminare tante piccole aiuole per sperimentare quale pianta prospera meglio in quel terreno, in quel clima. Poi ci si dedica a quelle coltivazioni che hanno dato miglior risultato. Si fanno poi seccare i fiori, le foglie, le radici accuratamente lavate. Ciascun prodotto, accuratamente curato per evitare pericolose confusioni o corpi estranei, viene chiuso in sacchi o sacchetti di tela o di carta, per essere spedito direttamente all'erborista o allo sabilimento farmaceutico. A Milano, ad esempio, vi è la Soc. An. Dott. Inverni e Della Beffa (via Pomponazzi, 3), la quale acquista direttamente tutte le partite di piante medicinali, ne produce gli estratti coi sistemi più perfetti e confeziona poi tutte quelle specialità che con nomi diversi, e spesso esotici, vengono richieste dalla clientela dei farmacisti.

Per facilitare la scelta fra le centinaia di piante medicinali indicheremo quelle che possono coltivarsi:

I° nelle zone montane (Alpi ed Appennini);
II° nelle colline e pianure;
III° nelle terre umide e vallive;
IV° nelle nostre colonie africane;

indicando sommariamente per ciascuna le principali proprietà e le malattie che ciascuna vale a combattere.

I parroci di campagna, che quasi tutti hanno nei pressi della canonica del terreno e non difettano di tempo, dovrebbero dedicarsi a queste divertenti ed utili coltivazioni e, raggiunti i primi risultati, farli constatare dagli agricoltori locali e consigliarli ai parrocchiani. Il contadino è conservatore per natura e restìo ad introdurre novità; ma è anche avido di guadagno, e quando vede che una cosa rende, la fa. Ma deve vedere. Ed ecco la necessità di piccole esperienze, di grande propaganda.

LA COLTIVAZIONE DELLE PIANTE MEDICINALI IN MONTAGNA

Crescono spontanee in montagna quasi tutte le piante aromatiche, e perciò i pascoli montani sono appetiti dal bestiame, le carni e il latte del bestiame alpino sono più saporosi e le piante aromatiche montane offrono prezioso elemento per la fabbricazione dei liquori.

La montagna è perciò la più adatta alla coltivazione delle piante medicinali. La terra costa poco, rende poco e richiede un

lavoro leggero; perciò i montanari hanno molto tempo da perdere e potranno dedicarsi al leggero lavoro di giardinaggio, che si richiede per la coltivazione delle piante medicinali, quando vi sia chi li istruisce praticamente facendo toccar con mano il guadagno, chi si incarichi di procurare i semi, chi si curi della vendita diretta agli stabilimenti framaceutici per trarre il maggior guadagno possibile. Questa nobile missione di esempio, di propaganda, di assistenza, dovrebbe essere compiuta specialmente, ripetiamo, dai parroci, i quali, nel distrarsi in questi piccoli lavori di giardinaggio e nel ritrarre non disprezzabile beneficio, acquisterebbero una nuova benemerenza verso i parrocchiani e verso la Patria, che, con unanime consenso e con unanime sforzo, tende a raggiungere la maggiore possibile autarchia.

Per avviare la mentalità dei montanari a porre attenzione alle piante medicinali, i parroci o qualche maggiorente del luogo, potrebbero far raccogliere quanto la natura offre di spontaneo senza bisogno di speciale coltivazione, dare un piccolo compenso ai raccoglitori, rivedere, pulire, confezionare in sacchetti per rivendere tutto insieme agli stabilimenti farmaceutici.

Così le foglie di betulla, i frutti di ginepro, i fiori di ginestra, ecc.

Diamo senz'altro l'elenco pazientemente formato delle piante medicinali che prosperano o che possono prosperare nelle nostre montagne. In questo elenco ciascuno troverà qualche pianta nota e che cresce spontanea presso casa sua. Ciò valga a far capire che le altre, quelle ignote, non sono piante eccezionali, sono piante come le altre, che hanno svariate proprietà medicinali e che non ci sono lì, perchè nessuno ha mai pensato di piantarle e nessun seme è stato portato lì dal vento.

Di ciascuna pianta diamo il nome latino per una sicura identificazione scientifica, le parti usate, le proprietà e le malattie che vale a combattere:

Crediamo però opportuno far precedere alcuni dati che rileviamo dalla statistica dei prodotti forestali non legnosi per l'annata 1° luglio 36-30 giugno 37 pubblicati nel supplemento della *Gazzetta Ufficiale* del 21 luglio 38. 8

Per quanto l'esattezza di questi dati, ben difficili a controllarsi, ci lasci molto perplessi, pure li riferiamo per dimostrare quanta importanza attribuiscano tutte le autorità a questo settore dell'economia montana.

ACONITO - foglie fresche 9,15 - radici fresche 29,30 - secche 50,12.
BELLADONNA - foglie fresche 77,82 - secche 60,33 - frutti freschi 0,15 - radici fresche 8,71 - secche 29,92.
COLCHICO - bulbi freschi 2,70 - secchi 1,32 - semi freschi 0,60 - secchi 26,30.
FARFARELLA - parte aerea 5,15 - fiori secchi 128,65 - foglie fresche 17 - secche 9 .
FELCE MASCHIO - foglie fresche 157,83 - secche 172 - radici fresche 396,32 - secche 427,60.
MIRTO - rami freschi 10 - secchi 1330 - frutti freschi 190,35.
RUTA - erba fiorita fresca 7,04 - secca 4,34 - foglie fresche 0,42 - secche 0,16.
SAMBUCO - fiori freschi 280,20 - secchi 246,37 - frutti freschi 1094,97 - secchi 5,90.
VISCHIO o VISCO - frutti freschi 243,25 - parte aerea fresca 1680,35.

Ed ecco ora l'elenco delle piante che nascono spontanee o possono essere utilmente coltivate nelle zone montane:

ACONITO (*aconitum napellus*) (radici) in svariate preparazioni si usa contro i dolori di stomaco, gastralgie, nevralgie, bronchite, asma, laringiti, raucedine, angina, reumatismo, tosse, congestioni.

ARNICA (*arnica montana*) (fiori e radice) utile nelle ecchimosi e cadute, stimolante del sistema nervoso, malaria, tifo, prostrazione, emottisi, emorragie, tosse convulsa.

ARTEMISIA volgare (*artemisia vulgaris*) (pianta fiorita) tonico, stimolante, antispasmodico.

ASARO (*asarum europaeum*) (radici e foglie) purgativo, diuretico.

BELLADONNA (*atropa bella donna*) (foglie frutti e radici) antispasmodico, antisecretivo, pertosse, asma nervosa, tosse canina, dolori gastrici, coliche, convulsioni, epilessia, angina.

BETULLA (*betula alba*) (foglie) diuretico, febbrifugo, gotta, reumatismo, idropisia.

BRIONIA (*brionia dioica*) (radici) purgante, diuretico, depurativo, reumatismi, sciatica, bronchite, idropisia.

CATARIA (*nepeta cataria*) (pianta) tonico, eccitante, stomachico, antispasmodico, tosse, singhiozzo.

CANFORA (*laurus camphora*) (foglie).

La canfora non è più soltanto un prodotto di uso farmaceutico, ma di uso industriale per la fabbricazione della celluloide, delle vernici e delle lacche.

Il Giappone, che ha abbondanti piantagioni nell'isola di Formosa, ha istituito un apposito monopolio, aumentando i prezzi di anno in anno. Gli Stati Uniti hanno fatto grandi piantagioni nella Florida e California. Gli inglesi a Ceilan hanno fatto piantagioni per molte centinaia di ettari.

L'Italia ha già molti e grandi alberi di *laurus camphora* ed il prof. Giglioli ha dimostrato che dalle foglie dei nostri alberi si estrae un prodotto che non ha niente da invidiare a quello estero.

In vista del sempre crescente uso industriale della canfora è dunque un dovere e un affare piantare con margotte molti alberi di canfora, i quali forniscono subito foglie, che, disseccate, non perdono le loro proprietà e danno un prodotto ottimo sotto ogni riguardo, purchè si pianti il vero *laurus camphora* e non altre piante consimili come il *laurus glaudulifera* o altre apparentemente simili.

CENTAURA minore (*Erythraea centaurium*) (sommità fiorite) tonico, amaro, stomachico, febbrifugo.

COELEARIA (*cochlearia officinalis*) (foglie) antiscorbutico, stimolante, dimagrante, reumi, gotta, scrofola, linfatismo.

COLCHICO (*colchicum autunnale*) (semi e bulbi) gotta, artrite, idropisia, reumatismo cronico.

DULCAMARA (*solanum dulcamara*) (fusto) narcotico e depurativo, affezioni della pelle, erpete, dolori reumatici, diarrea, asma, tosse.

ELLEBORO BIANCO (*veratrum album*) (radice) sternutatorio, antireumatico, gotta, congestione cerebrale, affezioni della pelle.

FELCE MASCHIO (*aspidium filix mas*) (rizoma, foglie e radice) tenifugo, vermifugo.

GENZIANA (*gentiana lutea*) (radice e pianta). E così la

GENZIANELLA (*gentiana acaulis*) tonico, amaro, digestivo, stimolante, dispepsia, anemia.

GINEPRO (*juniperus communis*) (frutti) eccitante dell'appetito, digestivo, diuretico, catarro, reumatismo, blenorragie, nefrite.

GINESTRA (*cytisus scoparius* o *spartium scoparius*) (fiori) diuretico, purgativo, idropisia, gotta, fegato. Mentre i fiori hanno proprietà mediche, la pianta è tessile. In Calabria si fanno da secoli tessuti di ginestra ed ora la fabbricazione viene fatta in grande stile. Conseguentemente la raccolta dei fiori e delle piante e la coltivazion della ginestra rappresentano un ottimo affare che noi raccomandiamo caldamente agli amici di montagna.

LAMPONE (*rubus idaeus*) (frutto) lassativo, largamente usato per bibite.

MEZEREO (*daphne Mezereum*) (corteccia) purgante, si usa in frizioni nel reumatismo, nevralgie facciali.

MIRTILLO (*vaccinium vitis Idaea*) (foglie e frutti) diuretico, disinfettante, reumatismo, gotta, eczema.

MIRTO (*myrtus communis*) (foglie e frutti) aromatico, astringente, catarro bronchiale, cistiti.

ONONIDE (*ononis spinosa*) (radice) diuretico, aperitivo, cistite, gotta, catarro della vescica.

RATANIA (*Krameria triandra*) (radici) astringente, tonico, emorragie, diarree.

RUTA (*ruta graveolens*) pianta eccitante, digestivo, di uso generale.

SALICE NERO (*salix nigra*) (corteccia) sedativo potente, insonnia, dispepsie, isterismo, erotismo.

TIMO (*thymus vulgaris*) (pianta fiorita), come il

TIMO SERPILLO (*thymus serpillus*) antispasmodico, stomachico.

TORMENTILLA (*Potentilla tormentilla*) (radici) diarrea, emorragie, gengiviti, stomatite.

UVA URSINA (*aretostaphylos Uva-ursi*) (foglie) astringente, diuretico, cistiti, uretriti.

VISCO QUERCINO (*viscum album*) (pianta) arteriosclerosi, albuminuria, emottisi.

ZAFFERANO (*crocus sativus*) stimmi stomatico, dentizione dei bambini.

Lo zafferano ha una larga applicazione nella cucina e rappresenta un ricco elemento di commercio e di esportazione, tanto che, con legge 11 aprile 38, n. 723, sono state sancite « Norme pel commercio dello zafferano ».

La pianta nasce spontanea nelle montagne d'Abruzzo (sopratutto a Ofena) e rappresenta per quei luoghi uno dei cespiti maggiori.

Anche la sua coltivazione in luoghi adatti rappresenta un sicuro e largo profitto.

E' bello vedere all'alba centinaia di ragazze che partono per la montagna, cantando liete canzoni. Raccolgono quella polvere d'oro dai fiori sbocciati al primo sole e tornano con una bustina che vendono all'incettatore, ma che pur rappresenta un discreto profitto ottenuto in lieta brigata fra risa e canti, senza rischi, senza spese.

Tentate dunque la coltivazione dello rafferano, che è ricchezza lieta e pura.

Diremo in un prossimo fasciscolo della *coltivazione delle piante medicinali nelle colline e nelle pianure.*

Dott. EZIO BRANZOLI-ZAPPI.

La conservazione delle frutta

Diversi sono i metodi per conservare le frutta. Quello più comune, e più facilmente accessibile a tutti, è di riporle in un ambiente speciale, detto *fruttaio*. Vediamo i principali requisiti che esso deve presentare.

Il fruttaio. — Il locale destinato alla conservazione delle frutta deve anzitutto avere una temperatura più costante che sia possibile, aggirantesi sugli 8-10° centigr. Deve potersi mantenere perfettamente oscuro. Deve aver aria piuttosto secca che umida (verso 70° dell'igrometro) e quest'aria deve esser ricca di anidride carbonica, cioè il fruttaio deve poter conservare almeno in buona parte l'anidride carbonica emessa dalle frutta. Le porte e le finestre del fruttaio debbono essere doppie e durante i forti freddi sarà buona cosa riempire lo spazio compreso tra la porta e la controporta e fra le due imposte delle finestre, con della paglia. Il pavimento ed il soffitto è bene siano in legno o rivestiti di legno, e così pure le pareti.

La disposizione interna del locale deve conciliare l'economia di spazio con le esigenze di una buona conservazione delle frutta. Si collocheranno quindi tutto attorno alle pareti delle scansie formate da piani sovrapposti ad una distanza di 25 cm. Ogni piano sarà largo 50 cm., e formato da assicelle di 10 cm. e distanti 1 o 2 cm. l'una dall'altra. Per facilitare l'esame delle frutta, ai piani alti si darà una pendenza verso l'interno della stanza, ed in questo caso ogni assicella avrà un bordo di 2-3 cm. per trattenere le frutta. Una buona disposizione è quella data da tante listerelle di legno distanti 1 cm. o 2, in modo che ogni frutto poggi su 2 listerelle vicine. Questo tipo di disposizione serve sopratutto per le pere e le mele.

Prima di portare la frutta nel fruttaio, è necessario preparar convenientemente questo locale, ventilandolo nelle giornate asciutte, lavando il pavimento, imbiancando le pareti con latte di calce, disinfettando le scansie con soluzioni di solfato di rame. Indi, ben chiuso il locale, vi si accenderanno delle miccie di zolfo per completare la disinfezione dell'ambiente.

Le frutta da conservare debbon essere sottoposte ad una cernita accurata, scartando quelle guaste e sospette; poi si disporranno ordinatamente sulle scansie, col picciolo in alto, abbastanza distanti perchè non si tocchino.

Nei primi giorni le frutta evaporano una forte quantità di acqua: sarà perciò conveniente rinnovare l'aria nelle ore più calde della giornata, aprendo le finestre per mezz'ora al giorno. In seguito, le cure si limiteranno ad una visita alle frutta circa ogni mese, togliendo quelle guaste e quelle mature. Per non dover ventilare l'ambiente, e per togliere l'umidità che evenutalmente vi fosse in eccesso, basterà metter nel fruttaio un recipiente con del *cloruro di calcio* (non il cosidetto *cloruro di calce* usato come disinfettante), il quale assorbirà l'umidità dell'ambiente.

Qualora non si volesse costruire un apposito locale per fruttaio, si potrà utilizzare a questo scopo una stanza rivolta a nord, che si munirà di doppia porta. Se poi la quantità di frutta è limitata, si potrà conservarla entro casse, o cassettoni, od armadi da muro.

La conservazione in fruttaio, se è la più semplice, non è certo la più perfetta, e non è applicabile a tutte le frutta, nè per qualsiasi durata di tempo. E' perciò che si sono escogitati mezzi diversi di conservazione. Una prima categoria è quella dei metodi basati sulla utilizzazione del freddo.

Conservazione delle frutta mediante la refrigerazione. — Poichè le alterazioni che avvengono nelle frutta son dovute a microorganismi i quali non si sviluppano al disotto di una certa temperatura (a meno di 5° C.), abbiamo nel freddo un eccellente mezzo di conservazione. Le prime applicazioni di questo mezzo si ebbero negli Stati Uniti d'America, dove si costrussero locali frigoriferi per la conservazione delle frutta. E tale mezzo vi ha assunte proporzioni notevoli.

Senza entrare in particolari tecnici, accenneremo solo come il mezzo più comune di ottener il freddo è oggi quello di servirsi delle *macchine a condensazione*, che utilizzano l'abbassamento della temperatura che si origina nel passaggio d'un corpo dallo stato liquido allo stato gassoso (generalmente ammoniaca o anidride solforosa).

Fra le applicazioni del freddo che più c'interessano, vi son quelle relative ai mezzi di trasporto. E' infatti mediante l'uso di speciali vagoni refrigeranti che gli Stati Uniti d'America e la Nuova Zelanda trasportano a distanze enormi la loro frutta fresca e perfettamente conservata.

Ma il freddo può applicarsi anche ai locali di conservazione. Citiamo un fruttaio refrigerante ideato dall'ing. Bonelli, che potrebbe riuscire di non poca utilità per la conservazione delle frutta. Si tratta di un fabbricato le cui pareti e volte son costituite da muri doppi; nei locali destinati alle frutta corrono tubazioni provenienti dalla macchina frigorifera (ad ammoniaca); detti locali sono inoltre sterilizzati con fumo di zolfo.

Naturalmente però, date le spese che tale mezzo di conservazione finora importa, esso non potrà venir adottato che per le frutta di lusso, i cui prezzi possono ben compensare anche queste spese.

Conservazione delle frutta con l'essicamento. — Ritorniamo con questo mezzo ai modi più semplici di conservazione delle frutta. Con l'essiccamento se ne riduce il volume ed il peso, e se ne facilita anche il trasporto. Si possono essiccare le frutta con il calore solare: mezzo questo antichissimo e semplicissimo, usato sopratutto nei paesi meridionali oppure con il calore solare completato dal calore artificiale infine con il solo calore artificiale.

L'essiccamento al sole si fa stendendo le frutta sopra stuoie o tavole all'aria aperta sotto i raggi del sole. Esso però è soggetto a varii inconvenienti: sopratutto agli insetti ed alla polvere, che possono alterare le frutta. Con il secondo sistema si alterna al calore solare quello di un forno. Ma il metodo più perfetto è senza dubbio l'ultimo: quello cioè che si serve esclusivamente del calore artificiale, ottenuto con apparecchi speciali, detti *evaporatori* o *essiccatori*, di cui si hanno vari modelli. Senza entrare in particolari, diciamo solo che in tutti vi è un focolare, ed una camera di essiccamento (riscaldata dai gas della combustione) in cui si pongono le frutta su graticci sovrapposti.

Tra le frutta che vengono essiccate, ricordiamo le mele, che prima vengono sbucciate, private del torso, indi affettate. Le mele vengono spesso essiccate nei soliti forni da pane, stendendole su graticci di salice, e compiendo l'essiccamento a più riprese. Importantissimo è l'essiccamento dei fichi, specialmente nell'Italia meridionale, dove si essiccano al sole, intieri o divisi in metà. Pure usati per i fichi son gli evaporatori, nei quali si porta la temperatura a non più di 80° per non alterare lo zucchero. Pressapoco egualmente si essiccano le prugne, per le quali son pure assai usati i forni da pane. Le pesche e le albicocche si essiccano sovente al sole; è meglio però usare forni a temperatura piuttosto bassa. Prima dell'essiccamento è bene immergerle per alcuni minuti nell'acqua bollente, per poterle facilmente sbucciare.

Conservazione delle frutta con l'alcool. — L'alcool di vino, per il suo potere antisettico e per le sue proprietà gradevoli al palato, riesce assai adatto alla conservazione delle frutta.

Prof. GIOVANNI DALMASSO.

Note vinicole di stagione

I VINI NUOVI E IL RAME.

Sul pericolo che i vini nuovi consumati prima di essere completamente depurati possano far male pel rame che contengono, dovuto alle solfurazioni dell'uva, abbiamo sentito ripetere queste osservazioni: Ecco una questione che risorge sempre quando da qualche viticultore si pongono in vendita vini non ancora totalmente spogliati per avvantaggiare dei prezzi tuttora sostenuti nei vini sopranno. Ora questo vino nuovo che è ricavato da uve abbondantemente trattate col solfato di rame, può far male alla salute, può avvelenare? La questione è vecchia, eppure viene a galla ogni anno ed il pregiudizio è ancora più diffuso di quello che si creda. Nei vini fatti e ben defecati le quantità di rame che rimangono si riducono a cosa addirittura insignificante: Gayon e Millardet ne trovarono spesso meno di 1 decimo di milligrammo per litro. Crolis e Raulin trovarono pure delle medie di 1 a 3 decimi di milligrammo per litro; gli stessi risultati si ebbero dalle analisi di tanti campioni d'inchiesta mandati alla Scuola di Montpellier, e su per giù gli stessi sono i dati avuti dai nostri più distinti chimici per i vini d'Italia. Certo che nei vini nuovi, ancora caldi e torbidissimi, la presenza delle feccie in sospensione porta una maggiore quantità di rame nell'organismo, ma essa non è tale certamente, anche nelle annate in cui si fecero molti trattamenti e le pioggie non lavarono bene le uve, da avvelenare o da recare disturbi alla salute dell'uomo, quando naturalmente non si ecceda nell'uso di tali vini; se si eccede, la colpa dei disturbi arrecati non è certo tutta del rame, anzi questo passa forse in seconda linea. Comunque anche per altre considerazioni noi crediamo che sia sempre imprudente e non del tutto igienico il consumo di vini nuovi « torbolini » prima che siano abbastanza defecati.

COME SI CURA IL VINO CHE SA DI ZOLFO.

Se il difetto non è grave bastano due o tre travasi del vino all'aria per eliminare ogni traccia di acido solfidrico e quindi di cattivo odore. Il vino come si dice *scialisce* si migliorerà lasciandolo per qualche tempo in damigiane o tagliandolo con vino più robusto. Se il difetto è più grave un rimedio efficacissimo si ha solforando energicamente il vino con anidride solforosa, con il gas cioè che si ottiene bruciando lo zolfo. L'anidride solforosa ossida l'acido solfidrico e si ha la formazione di acqua e di zolfo che precipita nella feccia. Praticamente questo rimedio si applica travasando il vino in recipiente fortemente solforato; se dopo questo primo travaso rimane ancora il cattivo odore si travasa in un'altro recipiente ugualmente solforato. Volendo evitare questi travasi, la solforazione si esegue in maniera semplicissima aggiungendo al vino il metasolfito o il solfito di potassio. La quantità di questi due sali si stabilisce facendo dei saggi in piccole quantità di vino. Come mezzo curativo non è consigliabile il travaso del vino in recipienti di rame giacchè il vino, se perde il sapore di zolfo ne acquista altri non meno cattivi quale il sapore di metallo che difficilmente poi può eliminarsi

PER RENDERE SECCO UN VINO NUOVO RIMASTO DOLCE.

In alcuni casi il sopravvenire del freddo quando il vino aveva ultimata la fermentazione, arrestandola ha fatto sì che sia rimasto ancora zucchero indecomposto. E' il momento questo per chi vuol togliere l'amabile al vino che si trova in tali condizioni, di intervenire per aiutare la ripresa della fermentazione determinata dall'innalzarsi della temperatura. Alle volte è sufficiente arieggiare il vino perchè i fermenti entrino pienamente in azione. L'arieggiamento si ottiene facendo cadere il vino in un mastello sotto la spina e da questo rimestandolo a mezzo della pompa al cocchiume della botte stessa; per ottenere un maggior contatto coll'aria si può far passare il vino che esce dalla botte attraverso un canestro di vimini ben pulito e lavato. Utilissima è l'aggiunta al vino dolce di 30 o 40 grammi per ettolitro di fosfato ammonico, ben incorporato alla massa e che costituisce un ottimo nutrimento ai fermenti. Se nella botte all'atto dell'arieggiamento vi è ancora del fondaccio, e questo viene rimesso e rimestato, non costituisce inconveniente perchè è anzi nel fondaccio stesso che si trovano i fermenti che debbono decomporre lo zucchero. Se anzi per recente travaso di fondaccio non ve n'è, può darsi che il solo arieggiamento non sia sufficiente per mettere in movimento il vino e occorre allora ricorrere all'aggiunta di fermenti selezionati. Una dose di fermenti è sufficiente per 15-20 ettolitri di vino. Avanti di immetterli nella botte si lasceranno in un fusto di vino posto in locale a temperatura non inferiore ai 21-22 gradi e quando il vino sarà entrato in piena fermentazione lo si riverserà nella massa.

PER TOGLIERE AL VINO L'ODORE DI FRAGOLA

Il maggior deprezzamento per i vini fatti con uve americane « Clyntno » e « Isabella » è dovuto al caratteristico gusto di fragola (foxy), al quale il palato poco si adatta. Orbene, se questo carattere molto difficilmente si può togliere a vino già fatto, cer-

to si può diminuire grandemente durante il periodo della vinificazione. Il gusto di foxy o di fragola, che acquista il vino fatto con uve americane, è dovuto ad un aroma, che si trova nei tessuti posti immediatamente sotto la buccia degli acini. Ora, per far perdere alquanto al vino questo gusto, che non è certo da tutti gradito, si sottopone il mosto ad una fermentazione molto prolungata, la quale ha la proprietà di far diminuire notevolmente l'intensità degli aromi, talvolta anche di distruggerli completamente. Un altro metodo per vincere il foxy, oltre al suaccennato, consiste nel passare le vinacce di uve nostrane già svinate, sul mosto non completamente fermentato delle uve americane. Con questo processo si riesce ad ottenere un vino, che ha perduto quasi totalmente l'odore di fragola.

PER RICONOSCERE LA COLORAZIONE ARTIFICIALE DEL VINO.

Ecco un metodo sempuice ed alla portata di tutti, per riconoscere la colorazione artificiale di un vino. Si prendono 20 centilitri del vino che si vuole esaminare; vi si aggiungono 10 centilitri di formaldeide in soluzione di 50 gr. per litro d'acqua e si scalda la miscela fino all'ebollizione. Dopo questo trattamento, il vino genuino presenta una schiuma bianca e colore marrone; se il vino è stato colorato con rosanilina, la sua tinta diventa cupa e la schiuma violetta; quando la colorazione artificiale è stata fatta con oricello, anche a freddo dopo l'aggiunta di formaldeide, il colore si fa più scuro, mentre la schiuma prende il colore oricello.

Dott. BETA

Curiosità Enologiche I bagni di mosto in fermentazione contro i dolori reumatici

Un nostro antico abbonato ci scrive:

Tre anni fa occasionalmente feci durante la vendemmia una interessante osservazione.

Uno dei miei operai soffriva da anni di artrite; talchè nei mesi invernali era costretto a non poter lavorare anzi a restare per molto tempo inchiodato al letto giacchè l'artrite si localizzava nelle gambe.

Ora durante la vendemmia questo disgraziato fu ripreso dai soliti dolori artritici alle gambe. Era proprio nel momento della bollitura dei mosti, durante la quale gli operai hanno com'è noto, spesso occasione di entrare e trattenersi per qualche tempo a piedi e gambe nude nei tini, sia per le folature sia per ritirare le vinacce fumanti che si portano nella gabbia del torchio.

Orbene questo operaio, che a preferenza degli altri aveva occasione di entrare e trattenersi a gambe nude nei tini in fermentazione, notò che i dolori reumatici da cui era afflitto venivano ad alleggerirsi e finirono in pochi giorni per iscomparire totalmente.

Sorpreso di questo fatto, mi riferì la cosa ed io stesso sin d'allora concepii l'idea che il bagno di mosto in bollitura potesse giovare ai dolori reumatici ed artritici.

L'anno scorso ebbi occasione di confermarmi in questa opinione. Un mio amico aveva da qualche tempo un acuto dolore reumatico al ginocchio destro, per cui era quasi impossibilitato di camminare e si trovava in continua pena.

Eravamo sul finire di agosto ed i medici, dopo molti inutili empiastri, gli consigliarono i bagni di fango di Sujo, presso Napoli, veramente prodigiosi per questa specie di malattia.

Ricordandomi del fatto dell'operaio su citato, piuttosto che fargli intraprendere un lungo viaggio per recarsi alle terme, gli consigliai di esperimentare il bagno di mosto.

Egli accettò il consiglio. Era proprio il momento culminante della vendemmia. Potette quindi ripetere il bagno per dodici giorni di seguito.

Il bagno consisteva nel tenere immersa per un'ora di seguito al giorno la gamba in un tino in piena fermentazione. La temperatura media del tino segnava circa 40 cent. In questi ultimi giorni ha ripetuta la prova ed è assai più sollevato dai suoi fastidiosi dolori reumatici.

G. B.

Curiamo le Piante!

(Consigli per Novembre)

Al termine delle coltivazioni, di qualunque natura esse siano, la miglior misura profilattica per combattere le varie cause di malattie nelle piante, è quella di eseguire una pronta e diligente pulizia degli appezzamenti, riunendo in mucchi e bruciando sul terreno tutte le parti secche dei vegetali (foglie, rami, frutti), ove svernano crittogame ed insetti nocivi. Ricordiamo in particolar modo la estirpazione degli stocchi di granoturco e la loro utilizzazione pronta, come combustibile o per lettiera.

Nei campi umidi, a cereali, o nei medicai e trifogliai conviene prevenire l'invasione delle *limacce*, mediante lo spargimento di silvinite (Kg. 15 per ogni 100 mq.) od anche con polvere di calce viva. Questa più indicata per la protezione degli ortaggi dal mollusco. Dove si sono notate infestazioni di maggiolini si combattono mediante iniezioni nel terreno (fatte con le capsule, in mancanza di palo iniettore) di solfuro di carbonio in proporzione di gr. 40-50 per mq.

Verso la fine del mese *nel frutteto* si prevenga la contaminazione dei rami da parte della *Falena* e della *Sfogliatrice* o *Farfalla cimice* le quali vi depongono le uova sul principio di dicembre, preparando così le perdite primaverili dei germogli. Occorre disporre attorno al tronco della pianta da proteggere, un anello di stoppa incatramata od invischiata, allo scopo di impedire la salita dell'insetto verso i rami, in considerazione, che essendo esso inetto al volo, non può scegliere altra via per raggiungere la mèta, se non quella del tronco.

Nell'apprestarsi a mettere al riparo le piante da serra e da aranciera, bisogna tener presente, che non conviene portar subito dette piante dalla pien'aria in ambiente chiuso, perchè, nel maggior numero dei casi, questo brusco cambiamento provoca forti disturbi nutritizi, con ingiallimento fogliare, seguito talora dalla caduta delle foglie nelle specie sempreverdi.

E' preferibile toglierli dalla pien'aria e collocarle subito prima in luogo coperto, ma soleggiato e non chiuso da vetri, purchè non esposto a correnti d'aria fredda e umidità. Quivi si lasciano un certo tempo affinchè perdano la eccessiva umidità e frattanto si ripuliscono dalle foglie deperite, dai rametti secchi, si liberano dagli eventuali parassiti, tra cui comuni i *Coccidi* e la *Fumaggine*, mediante una irrogazione di olii minerali emulsionati, quali, in prima linea, il *Vi-Va*, *Shell* all'1,5%; 2%; 4 per cento a seconda della resistenza minore o maggiore delle foglie. Sulle piante a foglie caduche si usano al 3-4%.

I rizomi ed i tuberi di piante fiorifere vanno tolti dalla piena terra, conservati in luogo asciutto, a temperatura costante. Di consueto sono tenuti immersi nella sabbia. Meglio però si conservano nella segatura asciuttissima, la quale impedisce l'azione delle basse temperature ed assorbe nello stesso tempo l'umidità impedendo l'ammuffimento dei tessuti carnosi.

Nel fruttaio. — Per conservare bene i frutti che debbono completare la loro ma-

turazione in magazzino, occorre usare precauzioni già durante la raccolta, la quale va fatta con tempo asciutto e sereno, cogliendo i frutti ad uno ad uno, tenendoli poi per il peduncolo, evitando di maneggiarli e molto più di comprimerli o di lesionarne la buccia. Si dispongono, per il trasporto dal frutteto al magazzino, entro panieri larghi e bassi, sul cui fondo si è disposto uno strato di muschio asciutto o di foglie secche. Per ogni cesto si mettono non più di 3 strati di frutti, separati da uno strato di foglie secche.

Il locale di conservazione è necessario che possa mantenere una temperatura costante di circa 8°, 10° C, e permettere di elminare completamente l'azione della luce, di impedire una continua, per quanto ridotta, comunicazione tra atmosfera esterna ed interna, deve avere aria tendente piuttosto al secco che all'umido e dev'essere esposto a mezzanotte in posizione e suolo molto asciutto, con pavimento alquanto sollevato da terra. E' preferibile che questo sia asfaltato, oppure in legno di quercia. Prima di riporvi la frutta il locale si disinfetta con soluzione di formalina al 2%.

Tra le assicelle infisse al muro per sostenere i frutti deve rimanere uno spazio di almeno 25 cm., per la circolazione dell'aria. E' bene disporre i frutti su graticci scorrevoli nelle assicelle, con trucioli di legno, lasciando uno spazio di 10-15 cm. tra il graticcio ed il muro.

Dopo aver eliminato tutti i frutti aventi qualche tacca, lividura o lesione epidermica, si lasciano prosciugare alquanto sul piano di una tavola, poi si asciugano con un pezzo di flanella, prima di disporli sui graticci, in modo che non si tocchino. Quindi si lasciano aperte finestre e porte del locale, purchè il tempo non sia umido, cioè solo durante le ore più calde della giornata. Tenuto così aerato per otto giorni il fruttaio, allo scopo di eliminare l'umidità dei frutti, si chiude ogni apertura, riaprendolo soltanto quando è necessario per la sorveglianza. Se nel fruttaio venisse ad accumularsi ancora molta umidità, è conveniente disporvi del cloruro di calcio in proporzione di Kg. 1 ogni m³ di ambiente. Ogni settimana si visitano i frutti per togliere quelli che incominciano a guastarsi.

Dott. V. BONGINI

Alimentazione razionale del coniglio

L'allevamento del coniglio, specie nell'attuale momento, in cui necessita aumentare la produzione carnea, di cui siamo tributari all'Estero, ha una importanza economica grandissima. Per il bilancio famigliare, questo allevamento, rappresenta un cespite di guadagno non indifferente, e cioè un allevamento renumerativo: e questo riesce facile a comprendersi allorchè si pensi alle sue due più grandi doti: la prolificità e la precocità.

Molti hanno il preconcetto che la carne di coniglio sia insipida, poco nutritiva, preconcetto che tante volte sta in persone che non hanno mai assaggiata la carne di coniglio o non sanno ben cucinarla. Si tratta invece di carne buona, nutriente ed economica.

La bontà della carne di coniglio è confermata dal buon quantitativo che molte Nazioni consumano di questa carne.

Il valore nutritivo è confermato dalle varie analisi di medici ed igienisti, dalle quali si può rilevare che veramente la carne di coniglio è un alimento prezioso anche dal lato nutritivo.

Ho scritto più sopra che è una carne economica: infatti il coniglio non ha esigenze nel suo allevamento, non richiede cioè un investimento di capitali, inquantochè tale allevamento ha modestissime spese per locali, utilizza i residui dell'orto, della cucina e una infinità di altri mangimi (foglie di rami di salici, di vite, di gelso, ecc.), i quali non troverebbero altra utilizzazione.

Inoltre il coniglio fornisce la pelle, che viene utilizzata in pellicceria; il pelo che è usato per la fabbricazione di cappelli di feltro, ecc.

L'allevamento del coniglio è facile, può essere fatto da chiunque, dal giovanetto al vecchio, dalla più umile massaia alla aristocratica dama, per la quale può essere una gradevole occupazione.

Se gli agricoltori realmente conoscessero i redditi che da questo allevamento si possono ritrarre, certamente il coniglio verrebbe maggiormente apprezzato e più largamente allevato.

E' vero che si è notato in questi ultimi anni un risveglio, ma non è sufficiente, è anzi necessario un maggiore impulso, un maggiore incremneto per questo allevamento, specie oggi che si mira alla indipendenza economica nazionale.

Ancora in troppe famiglie è assente questo allevamento! Molti agricoltori poi non nutrono soverchio entusiasmo nei redditi dell'allevamento del coniglio.

Infatti, se si parla con i diversi conigli-coltori di campagna, molti di essi accennano ad allevamenti abbandonati, perchè seguiti da insuccessi.

Come si spiega ciò? Basta portarsi presso qualcuno di questi allevatori, per trovare il coniglio abbandonato a sè stesso, trascurato, relegato in conigliere senza luce, senza aria, sporche, umide. Ecco dove sta la vera causa degli insuccessi.

Non v'è nessun motivo da meravigliarsi se in simili condizioni il coniglio cresce male, se non ingrassa, se è malaticcio, ecc.

Ho pure accennato che l'allevamento del coniglio è facile ma non ho avuto nessuna intenzione di dire con questo che non abbisogni di cura; anzi, asserirò subito, che il coniglio rende, se allevato secondo le buone norme tecniche che la scienza suggerisce, norme la cui applicazione è della massima facilità.

E' necessario che l'agricoltore si convinca dell'utilità di questo animale e conosca le norme dell'allevamento e di igiene, di cui la coniglicoltura ha bisogno, poichè, ripeto, l'essere digiuno delle nozioni più elementari di coniglicoltura, è in pieno contrasto con il voler ottenere un reddito.

Lo scopo di queste mie note è appunto quello di far conoscere queste norme elementari, in forma accessibile a tutte le menti, e di propagandare, nello stesso tempo, la necessità e l'utilità di intensificare questo simpatico allevamento, fonte di reddito e di benessere incalcolabile.

SCELTA DELLA RAZZA DA ALLEVARE

La scelta della razza ha un'importanza grandissima e tante volte l'agricoltore, specie quello che per la prima volta si dà all'allevamento del coniglio, si trova in imbarazzo, non sapendo a quale razza dare la preferenza. Anzitutto la scelta dovrà cadere su razze resistenti alle malattie, di media taglia, di sviluppo precoce, dotate di buona prolificità, a mantello uniforme, ecc.

Sono questi i principali caratteri generici che si devono tenere presenti nella scelta della razza di coniglio che si vuole allevare.

Per maggiormente facilitare la scelta, farò un elenco breve delle razze che sono le più consigliabili e le più comunemente allevate.

Coniglio nostrano o comune. — E' una razza di piccola mole, rustica, molto prolifica. La femmina può dare cinque-sei-sette parti per ogni anno, con una portata variante da 6 a 10-12 conigli per ogni parto. E' facile ad allevarsi. Questo coniglio presenta però alcuni difetti i quali lo deprezzano, difetti che però possono essere corretti mediante l'incrocio con razze che siano dotate delle caratteristiche che a questo coniglio mancano e che sono: mancanza di precocità, colore della pelle non sempre gradito, mole piuttosto piccola, ecc.

Gigante di Fiandra. — E' una razza ottima da carne e può raggiungere senza difficoltà i 6-7 kg. di peso. Non incontra molto favore nelle nostre campagne perchè è un coniglio un po' delicato, che soffre specialmente il caldo, ma che però allevato con i dovuti riguardi, può rendere bene. E r'acomandabile l'incrocio di questa razza con il coniglio comune, incrocio che

porta ad un miglioramento del coniglio nostrano.

Gigante di Normandia. — Questo coniglio, proveniente dall'incrocio del Gigante di Fiandra col *Garenne* addomesticato, è una buona razza da carne, con mantello di color grigio rossastro, molto prolifico (6-7 pàrti annui con una portata di 6-7 coniglietti per parto), è più rustico del Gigante di Fiandra ed è facile ad allevarsi. Il Gigante di Normandia, oltre che essere ricercato perla sua carne, è molto ricercato anche per la sua pelliccia.

L'incrocio, fra questo coniglio e il nostrano, è molto raccomandabile, perchè si ottengono prodotti di mole più grande, migliorata.

Argentato di Champagne. — E' molto allevato specialmente in Francia.

Ha il mantello formato di peli color argento chiaro. Dà una carne buona; è un coniglio di facile allevamento, data la sua rusticità, e la cui pelle è ricercata.

Questa razza può benissimo essere allevata sotto questo duplice aspetto, cioè quale fornitore di carne e di pelliccia. Certo però che, perchè la pelliccia venga utilizzata e sia ben quotata, è necessario che abbia il colore uniforme, senza macchie.

Daremo in un prossimo fascicolo altre norme pratiche sull'allevamento razionale.

DANILO MILESI

NOTE PRATICHE
per l'inverno

COLTIVAZIONE DEL PORRO. — Occorre apprestare al porro molte cure se si vuole ottenerlo sano e gustosissimo. Dove si coltivano agli e cipolle viene bene anche il porro; però esso esige un terreno fertilissimo, preparato da lungo tempo, fresco e di compatteza media. E' necessario concimare abbondantemente il terreno con stallatico in autunno, quindi lo si vanga e lo si lascia così fino a febbraio affinchè le zolle risentano gli effetti del gelo. In febbraio lo si lavora di nuovo e si concima con altro stallatico, però questa volta ben decomposto.

La semina si fa in *febbraio* e *marzo* per ottenere i porri in estate, oppure in giugno e luglio per averli in inverno. Si eseguisce a spaglio oppure in linea distante 15 cm. Per 100 mq. di terreno occorrono in febbraio gr. 15 di seme e in giugno o luglio gr. 10. Le piantine debbono essere diradate se sono troppo fitte, annaffiate se il tempo corre asciutto; il terreno dovrà esser liberato dalle male erbe.

Le varietà migliori sono il *porro gigante d'Italia* per l'inverno e il *grasso corto* o *porro di Rouen* per l'estate.

Quando le piantine emettono la sesta foglia, o meglio quando hanno raggiunto la grossezza di un lapis, si trapiantano approfittando di una giornata nuvolosa.

Si scavano dei solchi distanti 40 cm. in cui si pongono adagiate le piantine alla distanza di circa 25 cm., le quali poi si ricoprono con la terra scavata e con terriccio. I solchi si faranno profondi 8 a 12 cm. a seconda dello sviluppo della varietà che si coltiva. Le estremità delle foglie e delle radici saranno cimate prima del trapianto; come pure si cimeranno le foglie quando i porri crescono troppo in altezza. Si farà poi qualche sarchiatura e venti giorni prima del consumo si rincalza per imbiancare i bulbi.

I porri seminati in febbraio si raccolgono in autunno: quelli seminati in giugno o luglio e che si consumano durante l'inverno bisogna preservarli dai geli. A questo scopo, *in novembre* e in una giornata asciutta, si estragogno e si collocano vicini in una fossa si coprono poi con terra e quindi con paglia e foglie.

Da mq. 100 di terreno si calcola che si ricavino 1400 più 300 di scarto.

L'IMBIANCAMENTO DELLE INSALATE. — L'imbiancamento delle insalate è cosa molto facile. Bisogna però avvertire che all'imbianchimento non conviene destinare le cicorie da taglio, e neppure le cicorie primaverili, che si seminano in agosto-settembre per consumarle in marzo-aprile.

Le cicorie che meglio si prestano per l'imbianchimento sono quelle seminate in giugno-luglio in terreno ben preparato e concimato; queste, se tenute ben diradate e sarchiate, verso la fine di ottobre avranno la radice lunga, grossa, e bene sviluppate anche le foglie, senza di che non si potrebbe farne l'imbianchimento.

Diversi sono i mezzi per ottenere l'imbianchimento: Questi sono i più semplici:

Si estirpano le cicorie in *novembre* o *dicembre*, prima del gelo e si fanno mazzi non tanto grossi e legati non troppo strettamente; il colletto di tutte le piante deve trovarsi allo sesso livello.

Detti mazzi si dispongono con le radici dentro uno strato di terreno sabbioso di 4-5 cm. d'altezza; il cumulo avrà forma rettangolare. Si ricoprono i mazzi con altrettanta terra o sabbia sino a formare un ammasso dell'altezza di un metro. Dopo questa operazione, che deve essere fatta in un ambiente dove non abbia a gelare, si dovrà mantenere al cumulo una certa umidità inaffiando di tanto in tanto, ma senza eccedere, poichè è facile marcire tutto. Dopo qualche giorno si potrà principiare a raccogliere le foglie, le quali però sarà meglio lasciare allungare bene, per non diminuire troppo il prodotto.

Altro mezzo più pratico e rapido è quello di coprire la superficie con del letame fresco, il quale, oltre a difendere le piante dal gelo, ne produrrà l'imbianchimento.

Un inconveniente è dato dai topi di campagna, specie dove non vi è coltivazione in grande. Questi topi, durante l'inverno sotto al letame fresco, dove non vi può essere terreno gelato, trovano un ottimo rifugio; di conseguenza si nutrono della tenera cicoria, arrivando perfino a distruggere completamente il raccolto.

L'imbianchimento della scarola e della indivia è identico si pratica con il legare le piante più rigogliose, almeno una quindicina di giorni prima che siano pronte al consumo; questa operazione occorre però farla in un'ora in cui le piante siano bene asciutte. Il legaccio che meglio si presta per la legatura è la rafia.

NOVEMBRE
DIARIO PER LA CONCIMAZIONE DELLE PIANTE COLTIVATE IN ITALIA

(*I quantitativi segnati valgono per ogni ettaro di terreno mq.* 10.000).

GRANO, avanti la semina: Calciocianamide, sacchi con 15-16 kg. di azoto: n. 1½ nei terreni sciolti, n. 2 nei terreni mezzani, n. 3 nei terreni compatti — ORZO, AVENA, FAVA DA SEME: Calciocianamide, sacchi con 15-16 kg. di azoto: da n. 1½ a 3 — PATATA PRECOCE: Calciocianamide, sacchi con 15-16 kg. di azoto: n. 4, qualche settimana prima del piatamento dei tuberi — LINO VERNENGO, alla lavorazione del terreno: Calciocianamide, sacchi con 15-16 kg. di azoto: da n. 1½ a 2 — CARCIOFO: per pianta, Calciocianamide grammi 70; per ettaro, Calciocianamide, sacchi con 15-16 kg. di azoto: da n. 7 ad 8 — PISELLO PRIMATICCIO: Calciocianamide, sacchi con 15-16 kg. di azoto: n. 2 — PRATO E PASCOLO DI PIANURA E DI COLLINA: Calciocianamide, sacchi con 15-16 kg. di azoto: n. 4 — PRATO NATURALE: Calciocianamide sacchi con 15-16 kg. di azoto: n. 4 . PRATO ASCIUTTO: Calciocianamide, sacchi con 15-16 kg. di azoto: n. 2½ — PRATO IRRIGUO ORDINARIO: Calciocianamide, sacchi con 15-16 kg. di azoto: n. 3 — PRATO MARCITORIO: Calciocianamide kg. 15 per pertica, kg. 70 per giornata o biolca . LOTTA CONTRO LA CUSCUTA: Calciocianamide kg. 0,500 per metro quadrato — OLIVO: Calciocianamide da kg. 1 ad 3 per pianta — MANDORLO: Calciocianamide da kg. 1 ad 1,500 per pianta — ORTI, avanti la semina od il trapianto: Calciocianamide, sacchi con 15-16 kg. di azoto: n. 6.

CRONACA AGRARIA

GLORIA ITALIANA. - Sono ritornati in Patria trionfalmente, i diecimila legionari veterani di dieci battaglie su tutti i fronti della Spagna nazionale. L'accoglienza che ha fatto loro la patriottica Napoli è una parziale espressione del sentimento unanime di compiacenza e d'orgoglio col quale l'Italia intera vede tornare i suoi prodi.

LA COMMISSIONE SUPREMA PER LA AUTARCHIA ha approvato i piani riguardanti l'alcool carburante, lo zucchero, le pelli e il legname. Sono stati assegnati per la stagione prossima 165.000 ettari per le coltivazioni bieticole. Per l'incremnto della produzione legno, oltre all'estensione delle culture del pioppo già predisposte, è stato deciso il rimboschimento delle estese zone montagnose specie nell'Appennino.

Per l'olio di ricino siamo prossimi a raggiungere l'indipendenza ma la coltivazione deve essere intensificata per i crescenti bisogni dell'aviazione. I risultati brillanti ottenuti nell'Alto Adige per l'allevamento degli animali da pelliccia, è stato oggetto di particolare attenzione.

L'OPERA NAZIONALE MATERNITA' E INFANZIA è stata mobilitata per l'imminente movimento d'emigrazione di ben 1900 famiglie dal suolo della Patria, verso la Libia. Nella massa dei 20.000 coloni fanno parte circa 900 donne gestanti e 1800 bambini lattanti e al disotto dei tre anni. L'azione dell'Opera si inizia dal centro provinciale di raduno fino al centro assegnato nelle terre libiche.

LA CONFEDERAZIONE NAZIONALE DEI COMMERCIANTI ha presentato alla Commissione Suprema per l'Autarchia, importanti voti concernenti il potenziamento e lo sviluppo dell'olivicultura anche nell'A. O. I., al fine di raggiungere anche in questo settore l'indipendenza.

CINQUE BORSE DI STUDIO di L. 3000 ciascuna e 3 di L. 1000 saranno assegnate presso il R. Istituto agronomico dell'Africa Italiana, (Firenze, Viale Umberto 9) per l'anno scolastico 1938-39 ai migliori iscritti, tenuto conto anche delle condizioni economiche delle famiglie.

I SALARI DEI LAVORATORI AGRICOLI sono aumentati del 6% per l'annata agraria 1938-39. Sono in corso le regolamentazioni contrattuali per la necessaria perequazione tra le categorie lavoratrici e le tariffe e salari corrispondenti. E' stato previsto un aumento del 3% del contributo mutualistico per malattie a carico esclusivamente dei datori di lavoro per l'anno agrario 1938-39 in favore di tutti i lavoratori avventizi, salariati e compartecipanti di tutte le provincie.

AMMASSO DELLA CRUSCA è stato disposto con decreto del Ministero d'Agricoltura pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* del 14 ottobre. La crusca sarà venduta dai Consorzi agrari ai consumatori a L. 66,50 al Ql. qualora sia ritirata dagli stessi presso i molini, ed a L. 68,50 al Ql. franco vagone stazione arrivo per il prodotto ritirato in altre zone.

LA DENUNCIA OBBLIGATORIA DEL VINO. - A seguito di quanto già pubblicato, ricordiamo ai viticultori che per essere in regola con le disposizioni di legge debbono: 1° far denuncia entro il 20 novembre p. v. al podestà di tutto il vino prodotto; 2° accantonare il 10% di questa produzione; 3° portare le vinacce (oppure invitare a venirle a prendere) alla distilleria stabilita, tenendo presente che i gradi di alcool contenute nelle vinacce consegnate, liberano in proporzione il vino accantonato; 4° le distillerie che acquistano le vinacce sono quelle indicate nell'elenco ufficiale; 5° le vinacce vendute agli acetifici non servono per lo scomputo dell'obbligo dell'accantonamento; 6° il quantitativo per uso famiglia non entra nella percentuale di accantonamento.

L'OLIO DI VINACCIOLI, secondo recentissime esperienze, può sostituire il comune olio di lino anche nelle vernici per pittura, date le ottime proprietà essicative del prodotto ricavato dalle vinacce.

PER MIGLIORARE LA COLTURA DELL'INSALATA destinata all'esportazione, l'Istituto nazionale fascista per il commercio estero, avendo rilevato la deficienza media del peso dei cespi, da i seguenti consigli, dovuti alle esperimentazioni fatte secondo la migliore tecnica: impiegare seme selezionato, attivare le cure culturali, specie nei riguardi della concimazione e diradare le piantagioni.

L'ENTE NAZIONALE SERICO ha eseguito accurate indagini nei territori dell'A. O. I. per stabilire le zone più adatte per la coltura del gelso e rilevare le possibilità sericole dell'Impero. Numerose prove culturali di gelso sono state eseguite negli ambienti più diversi ed è risultato che le zone comprese tra i 1600 e 1800 m. sul livello del mare, sono le più adatte per lo sviluppo di questa pianta, cosicchè la bachicoltura potrebbe produrre bozzoli in tutte le stagioni.

L'UNIONE ITALIANA VINI sta studiando la possibilità di costituire fra i propri azionisti commercianti di vini, un consorzio nazionale di distribuzione del prodotto che un organismo unitario dei vinificatori gli cederà ai prezzi fissati dagli accordi commerciali collettivi.

20.000 RURALI, siccome abbiamo già preannunciato, si sono imbarcati il 29 sulla predisposta flotta, mentre questo fascicolo va in macchina, per la colonizzazione della Libia. Ci riserviamo nel prossimo numero di scrivere impliamente su questo avvenimento.

S. E. EDMONDO ROSSONI ha esaltata al Politeama di Terni, nel ventitreesimo annuale della morte, la leggendaria figura di Filippo Corridoni.

1527 OPERE PUBBLICHE sono state ultimate nell'anno XVI ed inaugurate il 28 ottobre. Fra queste ben 257 sono sistemazioni idrauliche e 162 acquedotti ed altre opere igieniche.

« TORINO E L'AUTARCHIA » è la imponente mostra che è stata inaugurata dal Segretario del P. N. F., la quale ha una importanza specialissima dal punto di vista agricolo.

GLI AGRICOLTORI DI VITTORIA (Ragusa) hanno compiuto un gesto da additarsi all'ammirazione di tutta Italia: nel ricevere in restituzione i quadrupedi requisiti a scopi militari per le contingenze del settembre scorso, hanno rinunciato al compenso regolarmente loro spettante.

CONTRO L'AFTA EPIZOOTICA il XIII congresso internazionale di medicina veterinaia, svoltosi a Zurigo dal 21 al 27 agosto, dinanzi a 1300 partecipanti che rappresentavano 16 nazioni, ha segnalato il nuovissimo metodo del prof. Walmann per la immunizzazione attiva. Tale metodo sarà largamente esperimentato anche in Italia a cura di nostre Stazioni zoo-profilattiche e se i favorevoli risultati saranno confermati, si potrà considerare risolto uno dei più difficili problemi della profilassi veterinaria con inestimabile vantaggio per l'industria zootecnica.

IN BIBLIOTECA

La grande e ben nota Casa Editrice *G. B. Paravia* ci ha fatto omaggio di due nuovi e molto interessanti volumi.

Uno della bella collana « I Condottieri » di Valentino Brosio dedicato a FRANCESCO II GONZAGA, marchese di Mantova. L'altro della non meno pregiata e interessante collana « I grandi viaggi di esplorazione » di Angelo Treves, dedicato a GIOVANNI DA PIAN DEL CARPINE e la scoperta della Tartaria.

Dalla stessa Casa Editrice Paravia abbiamo pure ricevuto un nuovo volumetto delle « Piccole Guide di Cultura e per la preparazione agli esami di concorso » di Umberto Renda intitolato: LO STATUTO DEL PARTITO NAZIONALE FASCISTA Testo e commento.

Sono tre volumi che bene figurerebbero in tutte le piccole e grandi biblioteche.

RUBRICA DI VARIETA' PER LE FAMIGLIE

(compilata da "Donna Luisa,,

Quanta acqua cade sulla Terra

Quando vedete piovere non immaginate che scienziati dietro le loro finestre assistono a tale spettacolo tenendo una scrupolosa contabilità di ogni quantità di acqua che cade. In tal modo è stata calcolata da metereologici la quantità d'acqua che annualmente riceve la terra, la cui superficie è di 51 milioni d'ettari. Se quest'acqua non evaporasse o non fosse assorbita dal suolo, in un anno circonderebbe la terra di uno strato che avrebbe quasi un metro di spessore e il peso dell'acqua caduta raggiungerebbe tonnellate 460.174.620 milioni. Tutti i giorni dunque cadono sulla terra 1.272.000 milioni di tonnellate di acqua ogni minuto secondo

Un cane... paracadutista

Un singolare esperimento è stato compiuto da un ufficiale aviatore finlandese. Egli ha portato seco in volo il suo cane e, dopo averlo munito anch'esso di un piccolo paracadute, si è lanciato nel vuoto. Il cane, vedendo saltar giù il suo padrone, senza pensarci due volte, lo ha seguito. Ambedue raggiunsero incolumi la superficie terrestre e durante la discesa l'aviatore chiamò ripetutamente la coraggiosa e fedele bestiola, la quale ogni volta rispose con un lieto abbaiare.

FIOR DI PENSIERI

— La novità attira l'attenzione ed anche il rispetto, ma l'abitudine li fa tosto sparire. Ci degneremmo appena di guardare l'arco baleno se rimanesse lungamente sull'orizzonte. *Anerbach*, Racconti della foresta nera.

* * *

Due cose nuocciono principalmente; la poca e la soverchia fede in noi stessi. L'una ci fa lenti, l'altra sventati.

Le ricette di "ZÌ PAOLO,,

PER CHIUDERE I PICCOLI FORI NELLE BOTTI. — Si può formare con poca spesa un buon mastice con:

Formaggio grattuggiato!

Calce in polvere!

Acqua quanto basti.

Si adoperi freddo subito dopo composto, essendo facile a disseccarsi.

* * *

LAVATURA DELLE BOTTIGLIE DA VINO. — La miglior lavatura delle bottiglie da vino comuni, anche se abbiano depositi colorati sulle pareti, si fa con una soluzione calda di soda al 10%; calda, ma non bollente, perchè farebbe crepare le bottiglie. Occorre poi risciacquare con gran cura per eliminare ogni traccia di soda, la quale agirebbe sul vino, che venisse poi introdotto nelle bottiglie, modificandone in tono sgradevole il colore.

Zì Paolo.

LA SFINGE

SCIARADA

Fra cinque il *primiero.*
Frutto nero il *secondo.*
Dacchè creato è il mondo
Domina Re *l'intero.*
Ma è Re dei sentimenti,
Che all'uom procura gioie
Sublimi, o patimenti.

Fra coloro che ci manderanno la spiegazione esatta entro il 12 novembre, per cartolina doppia, sorteggeremo questi premi: 1° Un bel pacco di finissima carta da lettere con buste. 2° Un volume illustrato di pratica agraria. 3° Un moderno romanzo italiano.

Soluzione del *Quesito* pubblicato nel precedente fascicolo: Carlo ha 52 anni, sua moglie 48. La loro primogenita 13 e la seconda 12. Totale 125.

Ci mandarono in tempo la soluzione esatta: Ferdinando Rossi, Emma Pareto, Enotecnico Renzo Vittore, Giulio Cardi, Rag. Pietro Morra, Lina e Tina Giulebba, Angelo Sardi, Avv. Carlo Alberto Taffinà, Dott. Antonio De Medio, Vincenzo Dorna, Maria Montaldo, Prof. Stefano De Stefani, C. V. Stanga, Umberto Garibaldi, Carlo Raineri, Sac. Vittorio Penso, Elvira Santanera, Claudio Fiorini, Giuseppe Scapone. Giuliano Creton, Renzo Mari.

La sorte ha favorito: 1° Angelo Sardi, (Romanzi gialli) 2° Giuliano Creton, (vol. di Agraria); 3° Sac. Penso, (carta e buste).

LA SFINGE

Per finire

Il solo rimpianto.

Teresina, — dice la padrona alla cuoca — voi siete maleducata e io vi licenzio.

— Dopo tutto — risponde freddamente la cuoca — sono contentissima d'andarmene. Rimpiango una cosa sola.

— Che cosa?

— Il vostro cane che mi puliva così bene i piatti!

In trattoria.

— Cameriere, questa minestra è orribile! non la mangerebbe nemmeno un maiale!

— Ebebne, non la mangi.

LA RADIO AGRICOLA

Roma I - Bari I - Palermo - Bologna - Napoli II

Roma I: kHz 713 - m 420,8 - kW 120 — Bari I: kHz 1059 - M 2833 - kW 20 — Napoli II: kHz 1348 - m 222,6 - kW 1 — Palermo: kHw 569 m. 531 kW 3 — Bologna: kHZ 986 - m 304,3 - kW 50

Milano I - Torino I - Genova I - Trieste - Bolzano - Firenze II - Roma II

Milano I: kHz 814 - m. 368,6 - kW 50 — Torino I: kHz 1140 m. 263,2 - kW 1 — Genova I: kHz 1140 - m. 263,2 - kW 10 — Trieste: kHz 1140 - m 263,2 - kW 10 — Bolzano: kHz 536 - m 559,7 - kW 10 — Firenze II: kHz 1258 - m 238,5 - kW 1 — Roma II: kHz 1222 - m 245 - kW 60.

Firenze I - Napoli I - Roma III - Bari II Milano II - Torino II - Genova II

Firenze I: kHz 610 - m 491,8 - kW 20 — Napoli I: kHz 1104 - m 271.7 - kW 10 — Roma III: kHz 1357 - m 221,1 - kW 1 — Bari II: kHz 1357 - m. 221,1 - kW 1 — Milano II: kHz 1357 - m. 221,1 - kW 4 — Torino II: kHz 1357 m 221,1 - kW 0,2 — Genova II: kHz 1357 - m 221,1 - kW 1.

Alle ore 8, 14 e 17,50 bollettino quotidiano metereologico e previsioni del tempo.

Lunedì, mercoledì e sabato: ore 10,30-11 programma scolastico dell'Ente Radio-Rurale. Il mercoledì alle 18 comunicato dell'Istituto Internazionale d'agricoltura. Il sabato: ore 17,55 i dieci minuti del lavoratore; ed alle 18,10 trasmissione agricola dell'Ente Radio Rurale. La domenica: alle 10 l'ora dell'Agricoltore.

ENTE RADIO RURALE

Radiotrasmissioni dal 1 al 16 Novembre

Sabato 5 (ore 18,10) - *Domenica* 6 (ore 10-11) — ROMA: Frumento e cereali minori, conservazione dei prodotti - Lavori e concimazione - Fitopatologia - Selezione e riproduzione dei bovini - Allevamento degli animali da bassa corte. BARI: Consigli per i partecipanti al concorso nazionale per l'impianto di oliveti - Letti caldi - Note enologiche di attualità. BOLOGNA: I concimi chimici - le loro caratteristiche ed il loro uso - Note pratiche e di stagione. MILANO: Si chiude l'annata agraria - Dei travasi - Consigli e notizie di stagione. FIRENZE: Impianto della vite - La semina dei precoci - Come si regola la seminatrice - Erbai autunno-vernini da insilare. PALERMO: Carbonizzazione razionale - Prove di germinabilità del grano da seme - Risposte a quesiti.

Sabato 12 (ore 18,30) - *Domenica* 13 (ore 10-11) — ROMA: Frumento e cereali minori - conservazione dei prodotti - Allevamento dei bovini con speciale riguardo all'alimentazione ed alle norme igieniche - Viticoltura e olivicoltura - Caseificio - Enologia. BARI: Per fare del buon olio - per aumentare la produzione delle uova durante l'inverno. BOLOGNA: Impianto di fruttiferi - Cure invernali ai fruttiferi - Note pratiche e di stagione. MILANO: Sulla genuinità del latte - Per le massaie rurali - Consigli e notizie di stagione. FIRENZE: Piante da sovescio - La coltivazione delle fave - La messa a dimora di un frutto. PALERMO: Come si spargono i concimi - Attualità - Risposte a quesiti.

Avv. C. A. CORTINA - *Direttore resp.*

Condirettori:
Avv. F. V. CORTINA e Dr. G. CORTINA

Tipografia Editrice Poliglotta
Via della Frezza 57-59 — ROMA

L'UFFICIO LEGALE

de "LA RIVISTA AGRICOLA„

è a disposizione

dei nostri abbonati e lettori per

l'espletamento di ogni pratica amministrativa con il

Ministero dell'Agricoltura e foreste

e con gli altri Dicasteri ed Enti Statali e Parastatali.

ASSISTENZA E CAUSE DINANZI A TUTTE LE MAGISTRATURE

LE MIGLIORI CONDIZIONI

Indirizzare la corrispondenza alla direzione della Rivista.

AGRICOLTORI

DISTRUGGETE GLI INSETTI NOCIVI ALLE PIANTE E AL BESTIAME, USANDO I PRODOTTI ALLA NICOTINA DEL MONOPOLIO ITALIANO

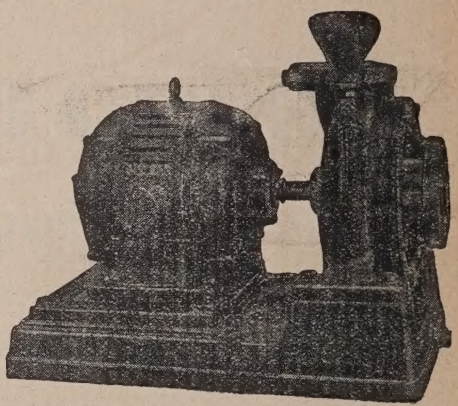
SAPONE ALLA NICOTINA
ESTRATTO DI TABACCO
SOLFATO DI NICOTINA
INSETTICIDA MONITAL

prodotto integrale preparato con solfato di nicotina

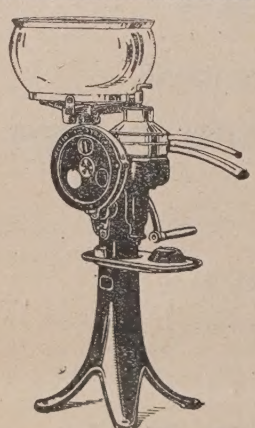
OPUSCOLO ILLUSTRATIVO GRATIS CHIEDETELO ALLA DIREZIONE GENERALE DEI MONOPOLI DI STATO IN ROMA

Marelli

POMPE CENTRIFUGHE
PER LA CASA
PER I CAMPI
PER L'OFFICINA



Ercole Marelli & C. - S.A. Milano



SCREMATRICE
WESTFALIA
screma a fondo il latte, il siero
M. SORDI
LODI
Fabbrica di caglio
Macchine per il Latte
Frigoriferi

PARIS - LION - MEDITERRANEE

Meta di belle vacanze
in tutte le stagioni
in MONTAGNA e al MARE
Alpi - Giura - Borgogna
Provenza - Costa Azzurra

Partite colla P. L. M.
Ufficio di ROMA: Via del Tritone

COL TELEFONO
non v'è isolamento

Il telefono sopprime le distanze. Il telefono è vita.

La Società Telefonica Tirrena (T. E. T. I.) ha diffuso grandemente i servizi telefonici rurali nella sua vasta zona di concessione (Liguria - Toscana Lazio - Sardegna).

ALLEVAMENTI AVICOLI GIOVANNI SAVORELLI
RAVENNA RAVENNA

POLLI ROMAGNOLI colorati robusti, riusciti primi al Concorso di Deposizione 1935-36

POLLI LIVORNESI bianchi di alta e continuata fetazione allevati in piena libertà

TACCHINI MASTODONTICI AMERICANI, Bronzati - Neri e Bianchi
FARAONE. OCHE ROMAGNOLE, ANATRE, ROUEN, PECHINO
BARBERIA, UOVA, PULCINI

CORRETTEZZA – LEALTÀ – FIDUCIA